Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2009)

Heft: 4

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Stellenmerkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marché d'emploi







Inhalt / Sommaire Direktion/Kaderstellen Deutsche Schweiz Svizzera italiana 9 Stellengesuche ... Suisse romande Marché international..... Demandes d'emploi



Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Herzlichkeit, Harmonie und gegenseitige Wertschätzung.

> Für die kommende Sommersaison suchen wir ab April 2009 noch folgende Mitarbeiter

KÜCHE

Chef de Partie Garde-manger • Chef de Partie Entremetier Demi Chef de Partie . Commis Pâtissier/ère Jungkoch • Mitarbeiter für Office/Plonge

SERVICE

Servicefachangestellte/r • Buffet-Mitarbeiter/in Service Praktikant/in • F&B Praktikant/in

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert, welche enken und Freundlichkeit voraussetzt und in dem Sie mit Ihrem Tun und Handeln massgeblich zum Betriebserfolg

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte per Post oder Mail an Manuela Villiger, mitarbeiter@seerose.ch oder rufen Sie uns an.







HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) HOTEL@SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH



Telefon 031 370 43 01

Wir sind eine Verwaltungs- und Ma-nagement-Gesellschaft für gastrono-mische Betriebe in der Schweiz und expandleren weiter.

Für unser neues exklusives Seerestaurant in Rorschach – Erlebnisgastronomie am 47. Breitengrad mit 8 verschiedenen Gastro-Out-

erfahrene/n Geschäftsführer/in

Geschäftsführer/in
mit Abschluss einer Ausbildung in der
Gastronomie, betriebswirtschaftlicher Weiterbildung (z. B. HFS, US/
NDS) und mehrjähriger Führungserfahrung in einem grossen Betrieb
oder Unternehmung.
Wir erwarten topmotivierte und ehrgelzige Gastgeber-Persönlichkeiten,
die in unserer Branche etwas bewegen möchten. Für Ihre tatkräftige Mitarbeit am zukünftigen Betriebserfolg
bieten wir eine grosszügige Ergebnisbeteiligung.
Mit uns können Sie erfolgreich und
langfristig Ihre berufliche Karriere
gestalten. Über die Zustellung Ihrer
Bewerbung mit Foto freuen wir uns.
Für Auskunft steht Ihnen Herr Stefan
Mühlemann gerne zur Verfügung.

Stefan Mühlemann
Berest AG
s.muehlemann@berest.com
www.seerestaurant-rorschach.com



Sie sind der Profi

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F 8 B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurans, F 6 B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekannheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzig-artige Infrastruktur haben dem Unternehmen – Sitz an attraktivem Standort in der D-CH – einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spile: Als überzeugender Gastgeber «Typ Hotelmanäger» mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie skith dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor m/w

für den Bereich Corporate Food & Beverage

Für diese spannende und ausbaubare Executive Position benötigen Sie mehrere Jahre internationale Erfahrung als F & B Manager und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedurfnisse und Kennzahlen grösserer Luxushotels å fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads, Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/ElF sind ein Must.

Sie sind selbstewusst, abgeklart, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profil Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für deh Erkstontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07 - Www.schefergatheckh





TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellem Alterswohnen und betreibt 18 Seniorenresidenzen. Unsere Seniorenresidenz TERTIANUM Im Brühl Im Herzen von Zürich-Höngg wurde im Oktober 1990 eröffnet und beschäftigt heute 81 Mitarbeitende. Die Residenz umfasst 95 Appartements und eine integrierte Pflegeabteilung mit 25 Betten, eine Arztgemeinschafts- und Physiotherapiepraxis und ein Hallenbad. Das öffentliche ä-la-carte-Restaurant «Am Brühlbach» mit Banketträumen ergänzt die Infrastruktur.

Der langjährige Direktor zieht sich per Ende August 2009 altershalber aus seinen Aufgaben zurück Mit Eintrittsdatum ab 1. Juni 2009 suchen wir deshalb eine/n

Direktorin / Direktor

Unsere Residenzgäste sowie Mitarbeitenden verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

- Selbständige und wirtschaftlich eigenverantwortliche Führung der Residenz, orientiert an unserem Leitbild
- Verantwortungsbewusstes Kostenmanagement mit betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln Mitarbeiterorientierte Personalführung
- Engagierte Öffentlichkeitsarbeit Weiterentwicklung und Sicherung des Qualitätsmanagements
- Kollegiale Zusammenarbeit und häuserübergreifende Kooperation mit unseren übrigen Residenzen in der Region Zürich

- Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative und innovative Führungspersönlichkeit, die sich durch professionelles, verbindliches und verlässliches Auftreten, konzeptionelles Denken u organisatorisches Geschick auszeichnet.
- Sie mögen Menschen, verfügen über fundierte Fach- und Sozialkompetenz im Heim- und/oder Hotelbereich sowie über mindestens 3 Jahre Leitungserfahrung.
- Sie haben sich mit Krankheit, Sterben und Tod persönlich auseinander gesetzt und können damit natürlich umaehen.

Unser Angebot:

- Eine Interessante und vielseitige Tätigkeit mit weitreichenden Handlungs- und Gestaltungsfreiräumen Eine dem Anforderungsprofil entsprechende und leistungsorientierte Vergütung.
- Eine umfassende Einführung

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?

Dann freuen wir uns sehr auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Winfried Giesel, Leiter Personal Gruppe, an unten stehende Adresse. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.



Postfach · 8042 Zürich

Tel. 043 544 15 15

tertianum@tertianum.ch

KOMPETENZ FÜR DAS ALTER



Südafrika in Zürich West

Seit mehr als einem Jahr ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für afrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Nach der intensiven Eröffnungsphase verlässt uns der heutige Stelleninhaber um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen belastbaren Unternehmer als

Geschäftsführer

Du hast einen starken Bezug zu Afrika und zur afrikanischen Kultur. In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeiter verschiedenster Regionen und Kulturen, zu arbeiten fällt dir leicht und macht dir Spass. Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die du mitbringen solltest. Kochlehre Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden dein Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung, mit top motivierten Mitarbeitern bieten wir dir eine grosse Herausforderung. Unsere Erwartungshaltung ist hoch: deine Chance für eine spannende

Wenn dich diese klar leistungsorientierte, anspruchsvolle und vielseitige Stelle interessiert, und du etwas bewegen willst, dann melde dich noch heute. Deine ausführlichen Bewerbungsunterlagen sende bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli, Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30 michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch



Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altsta gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sov einen Kongress- und Seminarbereich für bis zu 300 Persone

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und flexible

Chef de Service (w)

Als Verantwortliche für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Arbeitspläne und kontrol-lieren die Arbeitszeiten mittels Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie über eine fundierte Ausbildung. Als perfekte Gastgeberin richteneur Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und ver-lieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, welche optimal in unseren Betrieb passt. Bitte rich ten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Sarah Riner.

Das Hauptsladthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern
ughausgasse 9, 3011 Bern
ughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
telbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch



Wir suchen, infolge krankheitsbedingtem Ausfall, für unser Hotel an erstklassiger Lage

eine Resident-Managerin/ einen Resident-Manager

als Gastgeber und Motor des Unternehmens.

als Gastgeber und Motor des Unternehmens.
Sie übernehmen einen bestens funktionierenden Betrieb
mit Stil und unverwechselbarer Identität. Als Gastgeber
sind Sie und Ihr Team dafür besorgt, dass Ihre Gäste Sie
immer wieder gerne besüchen und auch dafür, dass neue
Gäste hinzukommen. Das Tagesgeschäft ist mit voller.
Aufmerksamkeit perfekt auf Ihre Gäste ausgerichtet.
Als absolute Frontpersönlichkeit sind Sie belastbar und
organisieren selbständig einen Zwei-Saison-Hotelbetrieb.
Im Front- und Backoffice agieren Sie professionell,
unkompliziert, beherrschen das Marketing, sind Troubles
Shooter und bereit, sich schnell und gründlich
einzuarbeiten. Zudem tragen Sie Verantwortung für eine
harmonische Zusammenarbeit mit den verschiedenartigen, vermieteten Gastrobetrieben im Hause.

artigen, vermieteten Gastrobetrieben im Hause. Es erwartet Sie eine spannende und vielseitige Aufgabe! Zusammen mit dem Verwaltungsrat, dem Sie direkt unterstellt sind, werden Sie die Jahresziele festlegen und einhalten. Haben Sie vor, unser Haus für einige Jahre zu Ihrem Lebensmittelpunkt zu machen – dann freuen wir

uns auf Ihre Bewerbung. Idealer Eintrittstermin 1. Juni 2009.

Kontakt: Jacques Rüdisser, Posthotel Arosa AG, Postfach 289, 7050 Arosa

Celerina

Samedan

Zuoz

S KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern biefet eine einzig artige ALL IN ONE Dienstleistungs Superior Lifestyle Hotel Berns, einen Grand Casino sowie Bars und Res-

Für unsere Allegro-Bar suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Teamleader Bar Bar-Mitarbetende/r

Zentral gelegen treffen sich an der Allegra Bar unsere internationalen Kongresstellnehmer/innen und Hotelgäste sowie Passanten aus der Stadt und der Region. Unsere trendige Hotelbar - Ort der Begegnung mit internationalem Flair - bielet von einer modernen Kafferauswahl am Tag bis zu angesagten Ocktoils am Abend und Livernusik ein breites, attraktives Gastgeber-Angebot.

Sie sind eine offene, kontaktfreudige und aufgestellte Persönlichkeit die mit Charme und Herzlichkeit unsere Göste betreut, kennt und begeistert. Im solldes Fochwissen sowie für guten Sprachkennthisse in D/E/F ermöglichen Ihnen, unsere Göste stelts optimal zu betreuen.

Es envariet Sie eine abwechstungsreiche, anspruchsvolle Täfigkeit und ein engagliertes Mitarbeiterteam in einem vielseitigen Unternehmen. Weitere Informationen zu unserer Unternehmung finden Sie auch unter www.kursauf-bern.ch

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Russau bern: Z. Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25 Tel: 031 339 55 00 , e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

Die Gastronomiegruppe (Zfv)



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehme mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz und mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir für das

Segment Bildung

in der Gemeinschaftsgastronomie mit rund 32 Uni-, Berufs-, Kantons- und Privatschulbetrieben eine/n verantwortliche/n

Leiterin oder Leiter Betriebe

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung und Weiterentwicklung des Segments Bildung. Sie sorgen für die Umsetzung der Unternehmensstrategie, erarbeiten entsprechende Konzepte, suchen proaktiv die Abstimmung mit unseren Auftraggebern und unterstützen die Betriebsleitungen. Sie betreiben aktiv Akquisition und sind an der Offertierung beteiligt.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einem Hotelfachschulabschluss oder der Fachprüfung zur Betriebsleitung Gemeinschaftsgastronomie, bringen Berufserfahrung in einer vergleichbaren Funktion mit und verfügen über eine betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung. Sie sind führungserfahren und versiert in der Leitung von Projekten.

Sie denken und handeln unternehmerisch und haben Freude an der Inno-Sie denken und nanden unternenmersten und naben Freube an der Inno-vation und Welterentwicklung in einem dynamischen Umfeld. Sie haben ein gewinnendes Auftreten, sind in hohem Masse dienstleistungsorientiert und in der Kooperation mit unseren Auftraggebern verhandlungssicher. Gegenüber unseren Betriebsleitungen und Mitarbeitenden erwarten wir einen fairen und partnerschaftlichen Führungsstil. Ausserdem zeichnet Sie ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Belastbarkeit aus.

In dieser Funktion sind Sie direkt dem Leiter Gastronomie unterstellt und werden von zwei Assistenten tatkräftig unterstützt.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit. Freiraum für ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

St. Moritz Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Märkte (100%, m/w)
Sie arbeiten mit in der Konzeption und verantworten die Umsetzung von Marketingmassnahmen in ausgewählten Märkten. Dazu gehört die Erstellung der saisonalen Broschüren und die Betreuung von Angebotsplattformen in Print und Web.

Produktmanager Tal (100%, m/w)
In Ihrer Funktion zeichnen Sie verantwortlich für die
Erstellung und Distribution von Informations- und
Kommunikationsmitteln innerhalb der Destination. Sie sind im Produktmanagement die Ansprechperson für unsere 13 Infostellen und zahlreichen Top-Veranstaltungen

> Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und haben Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen. Ihre Denk- und Handlungsweise ist system- und prozessorientiert und Sie sind interessiert, Anregungen und Vorschläge anderer aufzugreifen und zu verwerten. Obwohl Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, können Sie sich gut in ein Team gewohnt sind, können Sie sich gut in ein Team integrieren. Bringen Sie zudem eine fundierte Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache deutsch auch englisch und italienisch, dann sind wir gespannt Sie kennen zu lernen.

> Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) an: Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22

michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar im Herzen von **Bern** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch. Ihr Küchenteam besteht aus 7 Mitarbeitenden, mit denen Sie einen guten Umgang pflegen. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen Deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre

Bewerbungsunterlagen an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar Markus Jäggi, Schauplatzgasse 23, 3011 Bern Telefon 031 310 11 55

www.papajoes.ch • papajoes.bern@gastrag.ch 505-30

m schönen Berner Jura auf dem Mont Soleil, 1200 m.ü.M. befindet sich eine Dase, wo man Gäste noch verwöhnen kann. Die



Auberge L'Assesseur

Der einmalig gelegene Gasthof, mitten in einem typischen Jura-Bauernhof, sucht per 1. Mai 2009 ein initiatives, kreatives

Geschäftsführer - Ehepaar oder Geschäftsführer

welche gerne Gäste mit gutbürgerlicher Küche und Spezialitäten verwöhnt. Sie finden eine perfekte Infrastruktur mit moderner, neu eingerlichteter Küche, Apéro-Weinkeller, Gartenterrasse, Restaurant mit 50 Plätzen, Säli für zehn Personen, vierzehn Doppelzimmer mit Komfort, Dachausbau mit weiteren acht Schlafbilitäre.

Zum stilvoll renovierten Gasthof gehören eine Geschäftsführer-Wohnung, acht Pferdeboxen und genügend Parkplätze. Der angrenzende Landwirtschaftbetrieb mit Galloway-Rindern und Pferdezucht wird eigenständig durch unseren Betriebsleiter geführt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ww.ernimetzg.ch

Priska & Paul Erni-Suhner Egolzwilerstrasse 6244 Nebikon





Die Hotels der **Grimselwelt** liegen im Berner Oberland, mitten in der spektakulären Berglandschaft des Aaretals. Zusammen mit den Bergbahnen Gelmer, Trift und Talli, den Angeboten rund um die Anlagen der Kraftwerke Oberhasli AG und der grossten, in dieser Form erhaltenen Kristallkluft Europas bieten unsere belden traditionsreichen Dreisterne-Hotels und das Berggasthaus Oberaar ein einmaliges und aussergewöhnliches touristisches Erlebnis.

Unser **Mitarbeiterteam** für die Saison vom Mai bis 'Oktober 2009 ist noch nicht komplett. Wir suchen Mitarbeiterinnen, die gemeinsam mit uns mit gastgeberischem Herzbut, professionellem Background und gesundem persönlichem Engagement die spannenden neuen Herausforderungen angehen.



Handeck Kinder- und Familienhotel (1500 M.ü.M.) > Leitung Service > Stv. Leitung Service > Servicemitarbeiter > Leitung Kirden

- Leitung Küche
 Stv. Leitung Küche
 Chef de partie
 Commis de cuisine



Hospiz

Hospiz
Berg- und Erlebnishotel (2000 M.ü.M.)
Leitung Service
Sty. Leitung Service
Servicemitarbeiter

- Leitung Küche
 Stv. Leitung Küche
 Chef de partie
 Commis de cuisine



Negataurant und Berghaus (2350 M.ü.M.)

Hilfsköche

Servicemitarbeiter

Raumpflegerin / Serviceablösung

DBERAAR

Wir freuen uns schon jetzt über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen. Bitte senden Sie diese an: Grimselwelt · Hotel Handeck, Hospiz und Oberaar Mario Bucher/Edith Othman · CH-3864 Guttannen Tel +41 33 982 36 11 · Fax +41 33 982 36 05 welcome@grimselhotels.ch · www.grimselwelt.ch

Die Grimselwelt ist ein Engagement der Kraftwerke Oberhasli AG



Herzlich willkommen an Bord!

«Der Meeting Point», direkt beim Flughafen, renoviert und frisch gestaltet, Anfang November 2008 eröffnet!

Zur Verstärkung unserer Crew suchen wir per März 2009 fröhliche, einsatzfreudige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung, Deutsch als Muttersprache und Englischkenntnissen

Jungkoch/-köchin

mit absolvierter Berufslehre

Buffetdame/Hauswirtschaftsangestellte

mit Vorkenntnissen

Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:

Airport Hotel Bern-Belp GmbH Frau Rosmarie Seiler-Bigler Geschäftsführerin/Gastgeberin Flugplatzstrasse 57 3123 Belp Tel. 031 961 6181 www.airhotel.ch info@airhotel.ch



Hotel Therme Vals

Die Therme hat Weltruf, nicht nur wegen der Architektur. Auch kulinarisch bieten wir unseren Gästen vom Feinsten.

Küchenchef Kochen auf höchstem Niveau

Urs Dietrich hat mit seinen 25 Mitarbeitern 15 Gault Millau Punkte erreicht. So wurde Kochen für uns zur Leidenschaft und Essen zur Passion. Aber nichts ist unvergänglich. Nach 35 Jahren suchen wir einen Nachfolger für Urs Dietrich.

Wir verstehen uns nicht als geistlose Prasser, sondern sehen uns in der Tradition von Lucius Lucullus, der schon 66 v. Chr.

"Was wären wir ohne die grossen Köche? Nichts als Barbaren!"

Senden Sie Ihre Unterlagen an: Therme Vals

Pius Truffer, VR-Präsident, 7132 Vals oder per mail an:

sonjadietrich@therme-vals.ch homepage: www.therme-vals.ch

Haben Sie Lust, vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu verwirklichen? Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

Projektleiter/in Marketing

Wenn Sie teamfähig sind, gerne mit Menschen zusammenarbeiten, kundenorientiert denken und bereit sind, Ihren Lebensmittelpunkt ins Saanenland zu verlegen, bieten wir Ihnen eine vielseitige und spannende Herausforderung im Bereich von Tourismusorganisation und Bergbahnen.

Es erwartet Sie:

- Ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld
- Selbständiges Betreuen vielfältiger Projekte im Bereich Bergbahnen-Marketing bzw. Tourismusorganisation von der Planung bis hin zur Erfolgskontrolle. Dabei stehen Sie in engem Kontakt mit diversen externen Partnern und der Geschäftsleitung
- Eine Tätigkeit in einer der führenden Feriendestinationen der Schweiz

Mitbringen sollten Sie:

- Einen Abschluss einer Tourismusfachschule oder eine ähnliche Ausbildung
- Solide Marketingpraxis, idealerweise in einer Tourismusorganisation oder Bergbahngesellschaft
- Organisationstalent und Flexibilität
- Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendersoftware
- Englisch- und Französisch-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Führerausweises Kat. B

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 30. Januar 2009 an:

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Haus des Gastes, CH-3780 Gstaad Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 33 www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch





Direkt im Herzen des beliebter Direkt im Herzén des beliebten Bündner Ferienartes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern uriabs auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superieur-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen

Leider verlässt uns die bisherige Stelleninhaberin nach längjähriger Mitarbeit im Frühjahr und übernimmt das Arosa Golfrestaurant. Darum suchen wir für sie eine engagierte Nachfolge. Gesucht wird in Jahresstelle ein

Direktionsassistent (m/w)

Direktionsassistent (m/w) : Sie bringen folgende Qualifikationen mit: Sie arbeiten frontorienilert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotelleire. Sie führen selbstsändig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EUV-Kenntisse (bevorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit.
Ganziahresanstellung. Einfritt spätestens im Juni 2009.

lhre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bis spätestens 12. Februar 2009 an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich bitte an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CH-7050 Arosa Tel. +41(0)81 378 63 63 . Fax +41(0)81 378 63 64 www.yalsana.ch . info@kwikana.ch





Restaurant Waldrain St. Chrischona 4126 Bettingen BS

Wir suchen von Mai bis Oktober 1 Koch als Commis Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freut sich Daniel Balliet.

www.waldrain.ch





Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristik-Branche mit gegenwärtig über 57 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser Resort in

Interlaken

suchen wir ab März, April 09 zur Verstärkung unseres Teams einen fachlich und menschlich versierten

Küchenchef

in unser À-la-carte-Restaurant. Grosse Terrasse, mit saisonaler und landestypischer Küche.

Ihr Tätigkeitsbereich umfasst folgende Schwer-

Ihr Tatigkeitsbereich umfasst folgende Schwer-punkte:
Erbringen einer qualitativ hochstehenden, konstanten Dienstleistung, Erreichen der budgetierten Küchenren-dite, Wareneinkauf und korrekte Lagerhaltung, monatti-che Inventuren, Angebotsplanung und Kalkulation, Ein-haltung der ISO-Zertifizierung.

Wir bieten Ihnen:

Wir bieten innen: täglich neue und interessante Herausforderungen in ei-nem wunderschönen Resort. Weiter erwartet Sie ein hohes Mass an Selbstständigkeit, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Mitarbeiter-

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Hapimag Belvédère, Frau Edith Rico, Resort Managerin, Höheweg 95, CH-3800 Interlaken rm.interlaken@hapimag.com

Ein bisschen mehr als Chef de Service ..

Auf 250 Plätzen Gastgeber sein, Coa-ching des Service-Teams, aktiv mitar-beiten ist das tägliche Brot. Gruppenge-schäft, Seminare, kleine Bankette ver-kaufen und gelegentlich einen Event or-ganisieren, ist Butter auf dem Brot. Ab-lösung im Controlling, Mirus, Kassasys-tem pflegen, E-News-Letter, Internet ak-tuell halten, Menü(mit)planung und sich selber weiterentwickeln wäre dann noch die Wurscht dazu...

Hunger? Wenn Sie mehr wissen möchten über das spannende Konzept, das junge Team (30 Mitarbeiter) und die flache Hierarchie, schicken Sie Ihre Kurzdoku an Chiffre 517-310 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Ach ja: Standort Grossraum Zürich-Ost. 3 Mio. Umsatz.



GEPFLEGT WOHNEN BIS INS HOHE ALTER

Per sofort oder nach Absprache suchen

Koch, 100% (m/w)

und per 1. März 2009 oder nach Ab-sprache eine/n

Servicefachmitarbeiter/ -in. 80-100%

Weitere Angaben zum Anforderungs-profil finden Sie unter: www.elfenaupark.ch/Stellenange-bote/Stellen_Hotellerie/stellenhotelle-rie.html



Als Schweizer Vertriebspartner des führenden Anbieters von Windows-basierender Hotelsoftware betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel hotelsoftware" besticht durch erstklassige Produkte in Bezug auf Funktionalität, Bedienerfreundlichkeit, Skalierbarkeit, Innovationskraft und Stabilität.

rebagdata ag I hotel management solutions

Fasziniert Sie die Kombination EDV und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelinformatik-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden nachhaltig unterstützen?

Unser Projektleitungsteam sucht eine motivierte Verstärkung als

Projektleiter/Projektleiterin

Sie haben Ihre Erstausbildung erfolgreich abgeschlossen und kennen den Bereich FrontOffice aus eigener Erfahrung. Im Bereich EDV (PC und PC-Netzwerke) sowie betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, wollen aber Zeit und Geist investieren, um ein echter protei-Profi zu werden. Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, drücken sich in deutscher sowie französieher oder italienischer Sprache gekonnt aus und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Sie denken und handeln ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung!

Und zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 535 | Postfach 20 | 8813 Horgen productmanagement@rebag.ch

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an Karin Langenauer (karin.langenauer@rebag.ch oder +41 44 7117410).

www.rebag.ch



Betriebsassistent/Teamleiter Service w/m

Für unser lebhaftes Ausflugsrestaurant über Wädenswil suchen wir Sie, die Persönlichkeit, die den Geschäfts-führer mit Charme und Fachkompetenz, hauptsächlich an der Front unterstützen und vertreten kann

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, führen mit Sozialkompetenz und schätzen ein vielseitiges Wirkungsfeld - dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzu-

Vollständige Bewerbunsunterlagen bitte an: Werner Mettler, Restaurant Schönegg, Vinothek Schöneggstrasse 16, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 89 60 werner.mettler@remimag.ch, www.schönegg.ch



Restaurant Pfannenstiel

Das Restaurant Pfannenstiel liegt zwischen Meilen und Das Nestaulati Flatineristeil iegt, zwischein Weiler uite Egg, auf der Passhöhe. Es verfügt über eine Burebeiz, ein Stübli (zusammen 90 Plätze) und eine wunderschöne Gartenterrasse (150 Plätze). Per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich versierte

Servicemitarbeiter/in.

die mit viel Charme unsere Gäste in diesem teils hektidie mit viel Charme unsere Gaste in diesem teils netze, schen Betrieb verwöhnt. Perfekte Deutschkenntnisse, eine ruhige, ausgeglichene Art sowie mehrjährige Berufserfahrung sind für diese Stelle wichtig. Auf Wunsch steht ein Zimmer im Hause zur Verfügung. Ansonsten empfiehlt sich ein Auto, da das Restaurant abends mit den öffentlichen Verkehrsmittel nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre

Herrenweg 380 8706 Meiler

Tel. 044 923 55 44 Fax 044 923 59 44

E-Mail: info@restaurant-pfannenstiel.ch

Internet: www.restaurant-pfannenstiel.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomie-unternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schwei sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Kantonsschule Enge/Freudenberg

Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich

suchen wir per Mitte März 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Führung und Organisation des Betriebes mit 3 Teilzeit-Mitarbeiterinnen, die Sicherstellung einer hohen Qualität (Produkte und Dienstleistung), die Mitarbeiterführung und -schulung sowie die Erledigung aller administrativen Aufgaben verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine gäste-, dienstleistungs- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit der nötigen Fachkompetenz, Dank Ihrer Einsatzbereitschaft fällt es Ihnen leicht. die in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Sie verfügen über eine sollde Grundausbildung, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, Flexibilität und eine teamorientierb

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch



Select Service Partner (Schweiz) AG führt 35 Betriebe in der Verkehrsgastronomie in Flughäfen und Bahnhöfen in der ganzen Schweiz. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza, Upper Crust und Panopolis sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Unsere Themen-Bars "Holiday Bar., und "Center Bar., sowie die à la Carte Restaurants "La Corbeille, und "Chalet Suisse, im Airside Center mit Platz für 350 Gäste laden individuell zum Verweilen ein.

Zur Unterstützung unseres Teams am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte 100% w/m

Wir erwarten:

- eine abgeschlossene Lehre oder gleichwertige Erfahrung dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- 18-35 Jahre alt Flexibilität (7-Tage Woche)
- das Beherrschen der Deutschen Sprache sowie gute Kenntnisse in

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen und dynamischen Umfeld, keine Zimmerstunde sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse.

SELECT SERVICE PARTNER (SCHWEIZ) AG Frau Angelika Baumann Postfach 2472 CH -8060 Zürich- Flughafen Telefon: 043/ 816 84 84

angelika.baumann@ssp-ch.com

Vinoteca Restorant Bar Controversa Chur & Restaurant Calanda

Zwei Trendlokale im Zentrum der Stadt suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Serviceleitung F&B (m/w) Starten Sie mit uns durch und helfen Sie mit, unsere Restaurants weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Ihre Hauptaufgaben liegen vor allem in der Frontstätigkeit, wo Sie Ihre Gäste mit Charme und Fachkompetenz beraten und umsorgen. Sie unterstützen den Betriebsleiter in der Teamführung und Organisation. Sie verfügen bereits über Berufs- und Führungserfahrung, sind jung, dynamisch, kreativ und innovativ!

Koch (m/w) Sie möchten Ihre bisher gewonnenen Berufskenntnisse in einer gepflegten, mit vorwiegend kreativen Köstlichkeiten ausgerichteten Küche vertiefen.

Servicemitarbeiter (m/w) Sie sind mit Herz und Seele Gastgeber/in und haben ein ausgeprägtes Verkaufsflair. Wir stellen uns gästeorientierte Persönlichkeiten vor, die bereits Erfahrungen im Servicebereich gesammelt haben und die deutsche Sprache

Aushilfen Service (m/w) Sie möchten gerne im Teilzeitbereich Kenntnisse in der Gastronomie erwerben. Sie sind jung, einsatzfreudig, teamorientiert und beherrschen die deutsche Sprache sehr gut.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewer-bungsunterlagen inklusive Foto per Post oder E-Mail zu. Für Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Herbert Max Wesner: Tel. 081 253 08 80.

Gastronomia Chur AG, Restaurant Calanda, Postplatz, CH-7000 Chur info@calanda-chur.ch / www.calanda-chur.ch / www.controversa.ch



Seminarhotels der Schweiz!

Im Saminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und moder-nes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenardume, 12 Gruppen-räume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine eistklassige Infrastriktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das å la carte Restaurant rischestube mit seiner "Rheinpromenade" garantieren kulinarische Höhenflüge.

SEMINARKOORDINATOR(IN)

Mit Freude und Leidenschaft sind Sie für den Verkauf und die opti-male Auslastung unserer Seminarräumlichkeiten, sowie die effizien-te Koordination der reibungslosen Tagungsabläufe verantwortlich. Dabei beraten Sie unsere Seminargäste kompetent und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:

- Hotelfach- und/oder kaufm. Ausbildung mit F&B Erfahrung Mehrjährige Berutserfahrung in der Seminarkoordination inner-halb der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie Gute Sprachkenntnisse (d. cf.) Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Sind Sie die dienstleistungsorientierte und ambitionierte Persönlich-keit mit positiver Ausstrahlung?

Dann werden Sie Teil eines aut eingespielten Teams.

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Diessenhofen Tel +41 52 646 38 11 www.unterhof.co

Heidiland/Taminatal

Für unser Hotel Tamina in Vättis suchen wir

Wirtsleute, Gastgeber... oder Geschäftsführer/in

Unser gepflegter Betrieb mit 25 Betten und diversen Lokalen liegt inmitten von Bergen und Natur bestens zugänglich.

Weitere Informationen:

www.tamina-hotel.ch

Schriftliche Bewerbungen bitte an: **Hotel Tamina AG** Am Platz 11, 7315 Vättis



Treffpunkt der Kreativen am See

Künstlerateliers, Hobbykurse, 24 Zimmer, Bankette Gartenwirtschaft, Restaurant Rondel - Swissness pur

Sous-Chef m/w Ende Februar/anfangs März Innovativer Teamleader mit eigenen Ideen

Servicefachangestellte März April Charmante Verkäufer mit Flair für Schweizer Weine März April Hotelfachfrau/mann

Hauswirtschaft, Atelier, Kräutergarten ReceptionistIn D/E/F, flexibel, mit Fidelio Kenntnissen F&B PraktikantIn April/Mai





Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speise-restaurant Sonne in Trimmis, 7km von Chur. 50 Plätze in 2 gediegenen Räumen. Beste Infrastruktur, Garten-terrasse, PP. Kleininventar. Ideale Konditionen. Grosse Chance für junges Pächter-Paar.

imvag@bluewin.ch www.immobilien-imvag.ch



Nr. 4, 22. Januar 2009

/ir suchen Sie, die gerne im Nebenerwert iis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privathnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit ben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich



Wir führen einen sehr gepflegten ***Hotelbetrieb (32 Zimmer/60 Gäste) mit vielen Stammgästen und suchen per 8. Juni 2009 für die Sommersaison (mit Option auf ein langfristiges Engagement)

Alleinkoch m/f

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene CH-Kochlehre und Sie verrügen über eine abgeschiossene unt-Kochlehre und mehrjährige Erfahrung im Kochberuf. Sie sind bestrebt, die langjährige, hohe Qualität in unserer Halbpensionsküche mit Engagement weiterzuführen sowie Ihre eigene Kreativität einzubringen, Fundierte Kenntnisse in den Fachbereichen Planung, Kalkulation, Einkauf und Hygiene gehören ebenso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Alter zwischen 28 und 35 J.

Einen sicheren und modernen Arbeitsplatz mit guter Entlöhnung, eine abwechslungsreiche Arbeit, ein junges Team, gutes Betriebsklima und all dies in der wohl schönsten Ferienregion der Schweiz!

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto

> Familie Daniel und Maya Ackermann-Loy Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa email: info@hoproarosa.ch





JUNGFRAUREGION

.. auch im 2009 im Trend: die «Ferien-ecke» Interlaken Ost – Hotel Du Lac! wir suchen noch ein paar Individuali-sten:

- Küche (kleinere Brigade):

 Anfangs-Küchenchef/in mit Flair
 für leichte, mediterrane Küche

 Jungkoch/Jungköchin mit Lust auf
- Service/Frontoffice:
 Service-Praktikantin D/E erfor-
- derlich)
 Anfangssekretär/in mit guten D/EKenntnissen (schriftl./mündl.)
 FO Praktikant/in D/E erforderlich,
 evtl. zusammen mit Service/Umsteigerln Se-FO

Haben wir Ihr Interesse geweckt...

Bitte nur Kurzbewerbung, vollst.
CV/Dossier erst nach Kontakt nit
Hr. Hofmann, Tel. 033 822 29 22
dulac@bluewin.ch

swisscard



Swisscard, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im top Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

Mitarbeiter In Centurion & Authorisation

(24h Schichtbetrieb - Arbeitspensum 50% oder 100%)

Ihre Aufgaben

- Entscheid über Genehmigung von Transaktionsanfragen, welche nicht automatisch verarbeitet
- werden (Referral Handling)
 Entgegennehmen und Bearbeiten telefonischer Anfragen unserer Geschäftspartner sowie Pri-
- vat- und Geschäftskunden
 Sicherstellen des Kundendienstes ausserhalb der
- Geschäftsöffnungszeiten
 Bearbeiten aller schriftlichen wie telefonischen Kundenanliegen unseres top Kundensegmentes (Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen Überprüfen von American Express Reise Cheques Bestellungen

- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung
- oder Administration

 Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil

 Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie ge-
- naue und sorgfältige Arbeitsweise Arbeitsweise Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähigkeit sowie kundenorientiertes Denken und Han-
- · fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.V. Bereitschaft bei Teilzeitanstellung während den
- ersten 2 Monaten zwecks Schulung 100% zu arbeiten

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

Stadt Zürich

Unsere Mitarbeitenden im Etagenservice leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten. Per 1. Februar 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Mitarbeiter/In Etagenservice 100%

welche/r die Rolle als Gastgeber/In auf den Pflegestationen übernimmt

Die Funktion erfordert:

- Ausbildung im Gastgewerbe (z.B. Sefa) und entsprechende Berufserfahrung, Erfahrung im Gesundheitswesen von Vorteil Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein
- Selbständige Arbeitsweise
- Freude am Umgang mit unseren Patient/Innen
 Sehr gute Deutschkenntnisse (Verstehen von Dialekt zwingend)
- PC Grundkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Attraktive Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich
 eine abwechslungsreiche Tätigkeit
 ein angenehmes Arbeitsumfeld

- Weiterbildungsangebote

Trifft das Anforderungsprofil auf Sie zu und suchen Sie eine neue Herausforderung? Frau Daniela Muralt, Leiterin Etagenservice gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel.: 044 466 20 12.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten

Stadtspital Triemli Zürich

Personalabteilung Susanne Sollberger Personalassistentin Birmensdorferstrasse 497 8063 Zürich www.triemli.ch

An Ihrer Seite

Gesundheits- und Umweltdepartement Stadtspital Triemli

Stadt Winterthur



Für den Kundendienst des Zent-rums Brühlgut / Oberi / Rosental suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Empfang 80-100 %

Sind Sie gerne in einer Drehschei-benfunktion eines professionellen 365-Tage-Betriebes und fungieren dabei als Ansprechpartner/in für Bewohner/innen, Besucher/innen und Mitarbeitende?

Sie führen sechs Mitarbeitende, sind ausserdem verantwortlich für die operative Leitung des Empfangs und arbeiten aktiv am Empfang mit. Wir setzen eine kaufmännische

Ausbildung oder eine Ausbildung im Hotelfach (Kauffrau/-mann HGT) und Führungserfahrung voraus. Sie kommunizieren gewandt, verfügen über eine gepflegte Erscheinung und besit-zen neben Verständnis für die betagten Bewohner/innen sehr gute PC-Anwenderkenntnisse. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.iobs.winterthur.ch

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Departement Soziales Alter und Pflege/ Personalwesen Dora Dickenmann Tel. 052 267 43 36 dora.dickenmann@win.ch



AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlese Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir

GRAND HOTELS

Réceptionist/in Concierge

Roomservicemitarbeiter/in Etagengouvernante

Zimmermädchen Leiterin Kinderhort

Mitarbeiter/innen:
- Empfang/Kasse

Verkauf Shop

Servicefachmitarbeiter/in Frühstückservicemitarbeiter/innen (Teilzeit) Barmitarbeiter/in Officemitarbeiter

Köche Asienrestaurant

Köche (Demi Chefs/Commis)

TAMINA THERME

Bad-/Saunaaufsicht

Saunameister/in Teamleiter/in:

Badaufsicht Empfang/Kasse

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Detailierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter: www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefti / Personalleiter Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22

Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch











Für unser familiengeführtes 3-Stern-Business-Hotel im schönen St. Galler Rheintal suchen wir per Mitte März 2009 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin/Chef de Réception (w), 100%

Sind Sie zwischen 20 und 30 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelkauffrau und beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift?

Sie werden eine leitende Funktion im Front- und Backoffice übernehmen, beraten und betreuen unsere Gäste an der Réception sowie am Telefon und unterstützen die Di-rektion. Sie organisieren und kümmern sich um Seminare und helfen beim Service von Banketten und Sitzungen

Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich und erfordert Berufserfahrung und Engagement. Kenntnisse im «Fidelio» sind von Vorteil.

Interessiert? Auskünfte oder schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Buchserhof AG Petra Müller Grünaustrasse 2 9470 Buchs SG

info@buchserhof.ch www.buchserhof.d Tel. 081 755 70 70



Wir brauchen motivierte Mitarbeiter, die mit ihrer Persönlichkeit, Kreativität und Arbeitswillen die "Moosegg Vision" mittragen möchten.

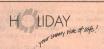
Servicefachangestellte (m/w) Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Chef de Partie (m/w) Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Ihre Bewerbung richten sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

wir freuen uns auf ihre Bewerbung.





Das Hotel Holiday ist das ***Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsfachfrau/-mann Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich

nir Aufgabenbereich Selbstständiges Führen einer Servicestation und Erstel-len der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser obers-tes Gebot!

Was bringen Sie mit
Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie
Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Für Sie ist Flexibilität und das gemeinsame Arbeiten im Team eine Selbstverständlichkeit. Ihre sympathische und natürliche Art unterstützt Ihr Umgang mit den
Gästen sowie mit den Mitarbeitern.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Jana Sandhagen Chef de Service

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY

Gwattstrasse 1 3604 Thun Telefon 033 334 67 67 http://www.holidaythun.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die ilyushih 14 (russisches Fracht-und Passagierflugzeug, Jahr-gang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und interna-tionalen Flight Attendants auf eine kullnarische Reise rund um die

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Chef de Service und

Servicemitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Sind sie interessiert in einer einmaligen Altmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig Mit Ihrer aufgestell-ten, flexblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimat. Dank Ihrer Erfahrung im Sevrice und Ihren Sprach-kenntnissen D/EIF lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber /Tina Soltermann



Wir suchen per ca. 1. März oder nach Vereinbarung in junges Team in ***-Hotel in der Schaffhauser Altstadt

Réceptionistin

Bei Ihnen steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste an oberster Stelle. Ausserdem lieben Sie es, sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fermdsprachen (E/F, evt.) zu unterhalten. Sie bringen Erfahrung an der Réception mit, Fidelio ist für Sie nich neu und Hektik stellt für Sie eine Herausforderung dar. Wenn dies auf Sie zutrifft, dann sind Sie die richtige Person für diese Stelle in einem lebhaften Stadthotel im Herzen von Schaffhaussen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bitte verlangen Sie Frau Anja Kissner oder Frau Auckenthaler.

Hotel Kronenhof*** Silvia & Urs Auckenthaler-Hurni Kirchhofplatz 7 CH-8200 Schaffhausen 0041-52-6357575



Hotel-Réceptionist/in

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Herr Roland Kindle Herr Holand Kindle
Hotel Meierhof
FL-9495 Triesen
Tel. 00423 399 00 11
Fax 00423 399 00 88
info@meierhof.li
www.meierhof.li

Privatklinik // Meiringen

Wo Patienten auch Gäste sind

Die Privatklinik Meiringen ist eine führende psychiatrisch-psychotheapeutische Fachklinik. Unsere Kernkompetenzen liegen in der Behandlung von Depressions- und Suchterkrankungen. Burnout-Syndrouen, Pestonlichkeistörungen und in der Geon-topsychatrie. Die Klinik, mit und 200 Betten, steht Patientinnen und Patienten aus der ganzen Schwerz und dem Ausland offen, dient aber auch der stätlonären psychial rischen Grundversorgung des östlichen Berney (Derlandes.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Köchin / Koch

Wir erwarten

e eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch
e einige Jahre Berufsprads

e Banketterfahrung

gute EDV-Kenntnisse
selbständiges und initiatives Arbeiten

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue



Für unsere internationale Hotelfachschule suchen wir mit Eintritt per März 2009 oder nach Vereinbarung einen kreativen, teamorientierten und motivierten

der unsere Studenten und Mitarbeiter aus aller Welt mit einer Internationalen Küche begeistert.

Für diese interessante Aufgabe wünschen wir uns eine loyale pflichtbewusste Persönlichkeit mit:

- FREUDE AM BERUF UND AM UMGANG MIT JUNGEN LEUTEN
- ENGLISCH UND DEUTSCH IN WORT UND SCHRIFT

Gerne erklären wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch den enaueren Stellenumfang und was wir Ihnen alles bieten können

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

DCT International Hotel & Business Management School Ruth Knoepfel Director of Non-Academic Services

Seestrasse 6345 Vitznau



• Romantik- und Ausflugsrestaurant • Banketträume • Terrasse

Wir suchen ab Februar oder nach Vereinbarung in unsere kleine Brigade:

erfolgreichen Betrieb.

Tellen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen gerne Ihr Arbeitsgebiet vor. Ich freue mich auf Ihren An-ruf oder Ihre Unterlagen. Besuchen Sie uns auch unter www.badstube.ch

www.badstube.ch



Das wunderschöne **Hotel Seeburg** liegt direkt am idyllischen Brienzersee, 5 Km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch hoch motivierte Mitarbeiter.

Servicemitarbeiter (m/w) Servicemitarbeiter (m/w)
Anfang Mai bis Anfang Oktober
Küchenhilfe (m/w)
Anfang Mai bis Anfang Oktober
Zimmermädchen
Anfang Mai bis Anfang Oktober
Aushilfen für Service und Zimmer,
Auch während den Schulfreien und
Wochenenden

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich





Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per 1.März

Chef de Partie oder Commis de cuisine

Wir verwöhnen (16 Gault & Millau) un-sere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Pro-dukten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon

Bewerbungen: info@loewen-naenikon.ch www.loewen-naenikon.ch

Gasthof zum Kreuz 3033 Wohlen BE info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 7-köpfigen Brigade:

1 Sous-Chef de cuisine und 1 Jungkoch (w/m) per 1. März 09 oder n. Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team haben Freude an der Lehrlingsausbildung dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personal-

Auf das erste Kenn (Tel. 031 829 11 00) Kennenlernen freut sich Peter Tschannen



Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiff-lände und beim grossen Parkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hohenklingen.

Servicemitarbeiterin Betriebsassistentin

Das sind Ihre Pluspunkte: Sie sind sich Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe voll be-wusst. Sie arbeiten mit Freude im Ä-la-carte- und Gruppen-bereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeauf-kommen umgehen.

Das können wir Ihnen bieten: Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität. Kompetenz und Eigenverantwortung in einem schönen und



Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht**** Superior besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer feinen Wellness-Fitnessoase direkt am Zürichsee. Unsere vielfältige und anspruchsvolle Gastronomie besteht aus folgenden Abteilungen: Restaurant Sonnengalerie mit bedienter Terrasse, Gast-stuben und Selbstbedienungs-Garten, 4 Bankett- und Konfe-renzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar

Ab Frühling 2009 in Jahresstelle Stv. Restaurantleiter/in ga Chef Pâtissier m/w kro Stv. Chef de Service m

gast- und detailorientiert kreativ und belastbar motiviert und teamfähig

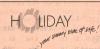
Ab Frühling 2009 in Saisonstelle

belastbar und selbstständig lernwillig und motiviert flexibel und einsatzbereit Chef de partie m/w belastbar und selbstständig Commis pätissier m/w lernwillig und motiviert flexibel und einsatzbereit begeistert und ausdauernd

Es erwartet Sie eine moderne Unternehmensstruktur und vielfältige Arbeiten. Gemütliche Mitarbeiterzimmer nur 2 Minuten von Hotel und See entfernt sind vorhanden.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Romantik Seehotel Sonne Küsnacht-Zürich, René Grüter & Catherine Julen Grüter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Tel. 044 914 18 18 oder per E-Mail an: home@sonne.ch; www.sonne.ch





Das Hotel Holiday ist ein Seminar- und Businesshotel mit ***-Standard in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb, in welchem Anlässe zwischen 10 und 300 Personen durchgeführt werden, suchen wir per Februar oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch/-köchin

Ihr Aufgabenbereich Selbstständiges Führen Ihres Postens und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Sie kreieren und be-reiten zeitgerechte, trendige und erlebnisreiche Gerichte bei gleichbleibend hoher Qualität zu.

Was bringen Sie mit
Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie
Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motiva-tion mit. Ihr aufgestelltes und natürliches Auftreten unter-stützt Ihr Teamdenken. Ebenfalls sind Sie offen, Neues zu sehen und zu lernen

Kontakt Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY Herr Andreas Riedel Küchenchef

Gwattstrasse 1

3604 Thun http://www.holidaythun.ch



130 Jahre im Sinne der Gastfreundschaft

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, wettbewerbsfähigem Konferenzzentrum und schlanken Führungsstrukturen suchen wir per Ende März 2009 zur Verstärkung unseres jungen, kollegialen Teams noch folgende kompetente, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

Empfang/

Direktionsassistent (w/m) Administration: (Seminarbereich, Réception)

Réceptionistin Sprachgewandt, Réceptionserfahrung. Qualitätsbewusst

Service:

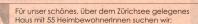
Küche:

Chef de partie tournant (w/m) Commis pâtissier (w/m) Commis de cuisine Stv. Oberkeliner (w/m) (Seminarbereich, Restauran

Chef de rang **Etagenportier**

Etage: Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästeorientierten Team. Ihre vollständigen Be-werbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Personalabteilung Haldenstrasse 59 6006 Luzern Tel. 041 370 00 11 Fax 041 370 10 31



Koch (90%) ab April 2009

- Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- Selbständiges Zubereiten von MahlzeitenHeim- und Diätenerfahrung
- Freude an Lehrlingsbegleitung
 Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
 PC-Kenntnisse

- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Erfahrung mit ReinigungsarbeitenFröhliches Naturell, teamfähig und flexibel
- Bereitschaft für Wochenenddienst
- Wir bieten Ihnen:

- gutes Arbeitsklima
 geregelte Arbeitskeiten in verschiedenen Schichten
 Entlöhnung nach den Richtlinien der Gemeinde Männedorf

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen geme René Gisler, Küchenchef, Tel 043 843 41 20 email: r.gisler@allmendhof.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: Alters- und Pflegeheim Allmendhof René Gisler, Küchenchef Appisbergstr. 7, 8708 Männedorf

Besuchen Sie uns unter www.allmendhof.ch



liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat *Spass* an der Arbeit und sucht Sie auf April 2009 oder nach Vereinbarung:

Chef Entremetier Chef Pâtissier Chef Gardemanger Commis de cuisine

Service ServicemitarbeiterIn

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften, die wir

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.



Hotel – Restaurant – Seeterrasse | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52 Fax +41 (0)33 252 88 88 | info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch

Express-Stellenvermittlung Service de placement express

Tel. 031 370 42 79 Fax 031 370 42 23

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhai-teriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küch	e/cuisine						
1	2 on the sufficient	3	400	5	6	7	8
2711	Jungkoch	25	DE	L-EG	sofort	D/E/F	GR/BL/BE-Oberl.
2713	Küchenhilfe/Hilfskoch	37	CH		n. Ver.	D/I	BS/BL
2717	Chef de partie/Tournant	25	СН		Febr.	D/E/F	Luzern
2718	Küchenchef	57	СН	50	n. Ver.	D/E/F/I	LU/OW/BE-Oberl.
2727	Sous-chef/Küchenchef	44	CH		Febr.	D/E/F	SG ISI DE
2732	Koch O netrostice	51	IE .	L-EG	sofort	de, maid	Deutsch-CH
2736	Küchenchef	45	AT	L-EG	sofort	D/E	
2738	Koch/Allrounder	20	CH		sofort	D/E	ZH
2739	Küchenallrounder	31	СН		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
2741	Sous-chef/Kū'chef	28	СН		April	D/F/I	Tessin
2744	Koch	63	DE	В	sofort	D	ZH
2745	Koch	23	СН		sofort\@c	D/E/F	Inner-CH/ZH

Service/service 48 ES L-EG sofort D/F/I St. Moritz 2716 Service/w 2720 Kellner/Barman 27 TN B sofort D/F

2721 Barman/Kellner C sofort D/F/F/I TI/GR 2722 Sefa/Zimmerfrau sofort D/F Thun/Bern/Interlaken Solothurn/Bern/Biel 2728 Sefa sofort 2733 Kellner sofort D/I 2737 Service/w D/E/F/I GR sofort 2740 Sefa/Bardame D/E/F/I 2743 Kellner 62 CH sofort D/F/F/I 7H 2746 Buffet/Küche/Allrounderin 50 CH sofort

7H/BS/4-5*-Hotel 2714 Direktionsassistent/Marketing 36 DE sofort D/E 2715 Aide du patron/w 36 CH BE/Hotel/Heime 2730 Réceptionistin/Adm. 40 RU C 2731 Réceptionist/Night Auditor 45 IT D/F/F/I 4-5*-Hotel/7H

Hauswirtschaft/ménage 2723 Zimmerfrau/Küchenhilfe 55 CH SG+Umgeb. 2724 Gouvernante 36 CH sofort D/E/F BE/Genfersee 2729 Hilfskraft/Lingerie/Shop 28 CH n. Ver. D LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital 2734 Hauswirtschaftsleiterin 30 DE 2742 Zimmerfrau 25 BR sofort D/I

REFERENZNUMMER - Numéro des candidats

Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)

Alter - Age

Saisonstelle / saison O

Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers

Eintrittsdatum - Date d'entrée

Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) -

Type d'établissement/région préférée (souhait)

Stellenbewerbung | Candidatur

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hitr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Eintrittsdatum/Date d'entrée:

Jahresstelle / Place à l'année O

Bevorzugte Region/Région souhaitée

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Art des Betriebes / Type d'établissement.

Name/Nom:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Bemerkungen/Remarques:

Deutsch/Allemand: Französisch/Francais:

Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois.

Vorname / Prénom:

Nationalität/Nationalité:

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen./Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: O Ja - O Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): O Oui - O Non Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / W htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch



ART HOTEL RIPOSO *** ASCONA Das Boutique-Hotel im Dorfkern von

ab Mitte März bis Ende Oktober 2009 suchen wir eine(n) kreative(n), selbstän

Allein-Koch-Köchin

für unser Restaurant mit mediterranem Flair (mit Italienisch-Kenntnissen)

Rufen Sie uns an, wir würden uns freuen, Sie kennen zu

Besuchen Sie uns auf www.hotelriposo.ch Kontakt: info@hotelriposo.ch Tel. 091 791 31 64 509-30



HOTEL RESTAURANT ARCADIA 6612 Ascona

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung un-seres Teams suchen wir für die Som-mersaison 2009 (März–Oktober) eine

Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Familie M. Bolz

Familie M. Bolz Hotel Arcadia Via Patrizia 47 6612 Ascona Tel. 091 791 1015 www.arcadia.li info@arcadia.li

La Fondazione Diamante, per realizza-zioni a favore delle persone disabil adulte, cerca, per il proprio ristorante Canvetto Luganese a Lugano,

un/a responsabile ristorazione

Requisiti

- mpetenze e attestati di capacità in referibilmente con patente di gerenza
- buone competenze organizzative
 esperienza o disponibilità a lavorare con persone disabili adulte

Condizioni di lavoro e di stipendio. Secondo contratto collettivo di lavoro

Le candidature, accompagnate da cur-riculum vitae e certificati di studio e di lavoro, dovranno essere inoltrate alla Fondazione Diamante, casella postale 4030, 6904 Lugano



CONTINENTAL PARKHOTEL

bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitsstellen an

FRONT OFFICE / RÉCEPTION RESTAURANT / SERVICE und KÜCHE ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST

> Wir können in allen Bereichen Bewerbungen mit und ohne Berufserfahrung berücksichtigen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch info@continentalparkhotel.ch



BEST WESTERN HOTEL

Sucht ab Anfang/Mitte März 2009 eine/n motivierte/n, dynamische/n und ideenreiche/n

CHEF DE RÉCEPTION

für die selbstständige Führung unserer Réception mit drei Mitarbeitern.

Der/Die Kandidat/in verfügt über sehr gute Sprachkennt-nisse in Italienisch, Deutsch, Englisch und Französisch sowie über ein gutes Einfühlungsvermögen und Füh-

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre detaillierten Unterlagen an:

BEST WESTERN HOTEL SASSO BORETTO****

BEST WESTERN HOTEL ASCONA Mirko Sutter, Direktor Viale Monte Verità 45 6612 Ascona www.sassoboretto.com

Telefon 091 786 99 99

Wo sich Angebo

"Aussichten

fantastische

Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle und immer wieder eine Überraschung ...



frische Zutaten ...

für das Ristorante Seven, das Seven Easy und neu ab Frühling 2009 das Seven Asia – alle im Herzen von Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen? Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- Sekretärin / Réceptionistin (m/w, D/I)
- Chef de Partie, Spezialist für Sushi und Teppanyaki [m/w]
- Commis de Cuisine (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Office-Mitarbeiter [m/w]
- Chef de Service (m/w, D/I)
- Chef de Rang (m/w, D/I)
- Sommelier (m/w, D/I) - Barman (m/w, D/I)
- Service Mitarbeiter [m/w, D/l] Service Praktikanten (m/w, D/l)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-) Bewerbung mit Foto.

Personalbüro (personal@seven-ascona.ch)





ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch

ways to be different

LUGANO – Castagnola Hotel Carlton Villa Moritz, categ. 3 stelle dal 7 aprile o da convenire a ottobre 09

Ricezionista - Réceptionistin (D/F/E) Cuoco - commis de cuisine Cameriere di sala e bar Portiere (piani, giardino, piscina e guardie, con patente di guida)

Cameriera ai piani e lingeria Tornante (piani, lingeria, caffetteria) Ausiliario di office e cucina

Inviare le candidature con certificati di la-voro e foto à: J. Wernli, caseila postale 70, 6976 Castagnola - Fax 091 971 38 14 www.carlton-villa-moritz.ch E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Hotel an fantastischer Aussichtsläge über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikales Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2009 (März bis Oktober) suchen wir

.der/die ein teamorientiertes Denken besitztder/die es versteht, flexibel und kommunikativ ...der/die es versteht, flexibel und kommunikativ zu arbeiten. der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreisterne-Hötel sucht.

Servicemitarbeiter/in

...für die/den der Gast noch König ist. ..die/der ihren/seinen Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt. ..die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen

Rezeptionspraktikant/in

.die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und effizienter Arbeit für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen: La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto, Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano



6645 Brione s/Minusio ob Locarno

Schönstes Grotto mit Sicht auf den Lago Maggiore. Internationale Kundschaft. Sucht zur Ergänzung unseres Küchen-teams für die Sommersaison

Souschef

Wir wenden uns an eine Fachperson, die bereits in einer ähnlichen Funktion tätig war. Italienischkenntnisse von Vorteil

sowie

Koch

mit abgeschlossener Berufslehre.

Für Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Tel. 091 743 58 52 mano oder Frau Brechbühl verlangen. Herr Sotte

HOTEL INTERNATIONAL ALLI AC 80-Zimmer, renomiertes zentralgelegene Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL **RECEPTIONIST/IN**

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung; Sprachen I, D, F, E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac Via Nassa 68, 6901 Lugano Tel: 091/922 75 41 schmid@hotel-international.ch



HOTEL DE CHARME LA MÉTAIRIE EN PÉRIGORD

Hôtel/Restaurant**

(Châteaux et Hôtels Collection + Relais du Silence)
La Métairie, im Tal der Dordogne/Südwestfrankreich,
ist ein kleines, gepflegtes Hotel (Chartreuse) mit
11 Zimmern und einer gehobenen Gastronomie.
Gesucht wird ein(e) initiative(r), kooperative(r) und
einsatzfreudige(r)

CHEF DE RÉCEPTION

der/die uns während der Sommersaison im
Hotel La Métairie in Frankreich vertritt (1.4. bis 31.10.).
Falls Sie eine Jahresstelle suchen, so besteht die Möglichkeit, jeweils die Wintersaison in unserem Hotel in Adelboden
(Berner Oberland/Schweiz) zu absolvieren.
Sind Sie auch mit weiteren Bereichen der Hotellerie vertraut, dann erwarten wir gerne Ihre
Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail.

Heinz Johner, Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden bristol@bluewin.ch www.la-metairie.com



Stellenvermittlung



DOMINO GASTRO Personal – Vertraut www-dominogastro.ch Tel. 055 415 52 80

Image

* * * * * * * *							
* WIRTEPRÜFUNG! *							
Sie möchten Ihre Zukunft sichern W und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie W direkt zum Ziel – ein Lokal unter W							
hrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute den							
WIRTE-COUPON							
GASTROWIRT AG Badenerstrasse 678, 8048 Zürich							
Name:							
Strasse:							
PLZ/Ort:							
Beruf: Malatina Andreas Alter:							

Aus- und Weiterbildung



Wo sich Angebot und Nachfrage trifft

htr stellenrevue der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation Telefon 031 370 42 37 inserate@htr.ch

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs Le marche de l'emploi pour l'hotelierie, la restauration, le tourisme et les loisirs Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bem Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bem, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeit Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss E-Mail: Inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page:
- Direktion / Direction
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Stellenangebote / Offres d'emploi:
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tubol (akk. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Tubol (akk. MwSt. / sans TVA)
- Tubol (akk.

Termine

Ausgabe

Nr. 5/2009 - Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr 26. 1. 2009 Nr. 6/2009 2 2 2009

Nr. 7/2009 9 2 2009 Nr. 8/2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)